

03.2020 | „Jury Mitglieder Top Ausbilder 2020“
Cooking & Catering Inside



Michael Haupt und Thilo Hanke berichten im Gespräch mit den Moderatoren über ihre Besuche bei den Nominierten

teilte die Jury, „Ebenfalls hat er erkannt, die Azubis unbedingt im Unternehmen zu binden. Damit arbeitet er erfolgreich gegen den Fachkräftemangel. Diese Haltung ist wesentlich moderner, als Azubis nach der Prüfung ‚wegzuschicken‘. Wer gut ausbildet, wird seine Mitarbeitenden auch in Zukunft weiterbilden. Eine große Leistung für einen Familienbetrieb.“ Nicht nur die Leidenschaft für die Ausbildung sei ihm förmlich entgegen gesprungen. „Der Preisträger überzeugt mit charakterlicher und menschlicher Größe“, so Thomas Mattern in seiner Laudatio.

Und den Sieg des Europa-Parks begründete die Jury unter anderem so: „Das Familienunternehmen ist ein Vorzeigeunternehmen, was das Thema Ausbildung in der Gastronomie betrifft. In der Bewerbung stand nur ein Bruchteil dessen, was in der Ausbildung vor Ort umgesetzt wird. Vom 2-Sterne-Restaurant bis hin zur Systemgastronomie können die Azubis dort alles kennenlernen. Die Haltung der Unternehmer, die Region zu fördern und somit auch Azubis auszubilden, ist ebenso positiv wie der grundsätzliche Ansatz, nicht nur die Fachkompetenz, sondern auch die Persönlichkeit der Azubis zu entwickeln. Azubi ist Azubi – dies drückt ebenfalls aus, dass die Auszubildenden keine billigen Arbeitskräfte sind. Hinzu kommt eine höhere Vergütung, ein kostenfreies Internat, Sonderprämien etc. Das ist schon ein sehr rundes Paket. Der Europa-Park hat es verdient, Top Ausbilder des Jahres 2020 zu werden.“

DIE AUSZEICHNUNG MEHR ALS VERDIENT

Nicole Kobjoll sagte in ihrer Laudatio: „Der Gründer selbst sagt: ‚Qualität steht vor finanziellem Streben‘ – und das ist deutlich spürbar, gerade auch im Bereich Ausbildung. Die überdurchschnittliche Vergütung ist hier ein Aspekt! Es gibt dann noch eine Vielzahl von weiteren finanziellen Vergünstigungen im eigenen Unternehmen – oder in Partnerunternehmen. Aber es ist nicht das Geld, was es ausmacht. Es ist die Welt voller Möglichkeiten. Die Azubis können diese ganze Bandbreite kennenlernen und werden fachlich optimal geschult. Es geht der Organisation aber nicht nur um fachliche Schulungen!

DIE JURY

Michael Oettinger, Küchenchef in Oettinger's Restaurant, Fellbach-Schmidlen (1 Michelin-Stern). Michael Oettinger ist „Top Ausbilder des Jahres 2011“. Er ist Mitglied der JRE und hier Patron für die Ausbildungs- und Jugendarbeit.

Michael Haupt, Geschäftsführer der A&Z Foodmanufaktur, Bergheim, und Vizepräsident der Euro-Toques Deutschland. Michael Haupt kann auf inzwischen jahrzehntelange Erfahrung in der Ausbildung von Köchen verweisen.

Jean Georges Ploner, staatlich geprüfter Gastronom und Serviermeister, Inhaber der Beratungsfirma F&B Heroes, die sich auf nachhaltig erfolgreiche F&B-Konzepte fokussiert. Er war lange Jahre Dozent mit dem Themenschwerpunkt Personalmanagement.

Kurt Henkensmeier, Küchenmeister und Ausbilder im Gesellschaftshaus der BASF. Kurt Henkensmeier ist seit Jahrzehnten nicht

nur hauptberuflich, sondern auch ehrenamtlich in der Förderung der Köchejugend tätig, unter anderem als Betreuer und Prüfer bei Wettbewerben.

Thilo Hanke, Inhaber und Geschäftsführer der Wild Tasted GmbH, Darmstadt, zu der das Braustübli und das Große Brauhaus, beides ebenfalls in Darmstadt, gehören. Thilo Hanke ist selbst Ausbilder und Vorsitzender des IHK-Prüfungsausschusses seiner Region. Er übernahm zusammen mit Michael Haupt die Besuche der Bewerber vor Ort.

Klaus Häck, Koch, Hotelbetriebswirt und ausgebildeter Coach, ist Inhaber der Personalberatung Homme-quadrat. Er ist spezialisiert auf die Entwicklung von Führungskräften in Hotellerie und Gastronomie.

Peter Schmidt, Arbeitsdirektor und Geschäftsführer für den Bereich Personal bei Compass Group Deutschland GmbH und Eurest GmbH. Peter Schmidt ist

ausgewiesener Experte des Personalmanagements und zeichnet verantwortlich für die rund 15.000 Mitarbeiter der Unternehmensgruppe.

Thomas Mattern ist Trainer, systemischer Coach und Küchenmeister, seit mehr als 15 Jahren Experte für Gastrotraining, Berufsausbildung und Teamentwicklung. Er war unter anderem Ausbilder in der Grundausbildung für Feldköche, dann für Führungskräfte in der Verpflegungswirtschaft an der logistischen Schule des Heeres und leitete später bei einem Bildungsträger die berufliche Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe.

Nicole Kobjoll, Absolventin der Hotelfachschule in Lausanne und Geschäftsführerin des Schindlerhofes, Nürnberg, ausgezeichnet unter anderem von McKinsey für die beste Unternehmensnachfolge und mit dem Great Place to Work. Seit 2007 zählt der Schindlerhof zu den 100 besten Arbeitgebern in Europa.